

Література

1. З. Хольцбехер, Д. Дивиш, М. Крал, Л. Шука, Ф. Влчил. Органические реагенты в неорганическом анализе.
2. Проскурякова Т.В., Еремин Ю.Н. // Вопросы питания. – 1982. № 1, С. 59-61.
3. Бозаджиев Л.Л., Скрипник Д.Г. // Определение йода вольтамперометрическим методом. Молочная промышленность. – 2000., № 11, С. 40.
4. МВВ 081/12-0068-02 от 22.05.02 // Метод измерения массовой концентрации йодид-ионов в йодированных продуктах (молоко и кисломолочные продукты).
5. МВВ 081/12-0066-02 от 22.04.02 // Методы измерений массовой концентрации йодид-ионов в йодированных продуктах (напитки безалкогольные, воды питьевые и минеральные, хлеб, соль поваренная)

УДК 389.6:001.4:664.8

НОВІ ТЕРМІНОЛОГІЧНІ СТАНДАРТИ ДЛЯ ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ УКРАЇНИ

Пилипенко Ю.Д., Філіпова Л.Ю., Ракуленко Н.А., Крохальова А.А.

Відокремлений підрозділ Національного університету біоресурсів і природокористування України
«Науково-дослідний та проектний інститут стандартизації і технологій екобезпечної та органічної
продукції», м. Одеса

У статті наведено результати науково-дослідних робіт з розроблення трьох термінологічних національних нормативних документів на продукти перероблення рослинної сировини, а також на технологічні процеси та способи консервування.

In this article there are adduced the results of the scientific-research works concerning developing of three terminology national normative documents for the products from processed vegetal raw materials.

Ключові слова: визначення понять, овочі, термінологічні стандарти, терміни, технологічні процеси, фрукти.

Україна є членом Світової організації торгівлі, що потребує гармонізації основних регламентуючих документів із загальносвітовими стандартами і, в першу чергу, національних стандартів. Така ситуація вимагає розроблення принципово нових методологічних підходів до їх вивчення і стандартизації.

Стандартизація – це об'єктивний процес у суспільному житті. Необхідність у стандартах виникає, як правило, тоді, коли потрібно зкоординувати індивідуальні або спільні дії суб'єкта щодо будь-якого об'єкта.

Стандартизація як одна з форм розумної діяльності людства починається з узагальнення понять. За допомогою узагальнених понять або абстракцій може бути відображено деяку кількість реальних об'єктів [1]. Це безпосередньо стосується термінологічних стандартів на будь-яку галузь сучасної діяльності людства.

Існування сучасної овочefруктопереробної промисловості країни без застосування стрункої термінологічної системи є неможливим.

Термінологічні стандарти складають підґрунтя системи стандартизації щодо переробної промисловості, починаючи від сировини, що використовується, її підготовки, безпосередньо технології виготовлення і закінчуючи вже готовим продуктом.

Розроблення термінологічних стандартів значно відрізняється від розроблення стандартів на готову продукцію, зокрема харчову, або на методи визначання якості та безпечності харчових продуктів. Такі стандарти складають ліву частку в національній системі стандартизації щодо переробної галузі, тому що харчові продукти є безумовним об'єктом стандартизації в усіх країнах світу.

Від високої та стабільної якості харчових продуктів залежить здоров'я кожної окремо взятої людини.

Базовим документом для розроблення термінологічних стандартів є ДСТУ 3966–2000 «Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять» [2].

Розроблення термінологічних стандартів з урахуванням сучасного розвитку знань, науки, техніки, української мови сприятиме:

однозначності термінів;

уніфікуванню мовних засобів, необхідному для внутрішньомовного гармонізування науково-технічної термінології;

удосконаленню українського науково-технічного стилю мовлення.

Дотримання вимог, висунутих ДСТУ 3966–2000 «Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять» [2], під час розроблення термінологічних стандартів дасть змогу:

полегшити сприймання і розуміння науково-технічного тексту;

впорядкувати і пришвидшити процес узгодження і впровадження української науково-технічної термінології;

випрацювати термінологічні стандарти, що відповідатимуть структурі сучасної української літературної мови.

Метою проведення досліджень під час виконання науково-дослідних робіт було встановлення, уточнення та доповнення термінів, застандартизованих чинними в Україні нормативними документами щодо продуктів перероблення овочів і фруктів, технологічних процесів та способів консервування, які застосовують під час одержання консервованих харчових продуктів.

До теперішнього часу в Україні чинними були термінологічні стандарти ДСТУ 2073–92 «Консерви овочеві і фруктові. Технологічні процеси. Терміни та визначення» [3], ДСТУ 2074–92 «Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення» [4], застосування яких здійснювалось установами та підприємствами переробної галузі агропромислового комплексу країни, а також контролюючими організаціями.

Створення сучасних, гармонізованих з міжнародними вимогами, національних стандартів на терміни та визначення понять для продуктів перероблення овочів і фруктів, відповідних технологічних процесів та способів консервування будуть відображати систему понять у галузі переробної промисловості рослинної сировини агропромислового комплексу України.

Чинні українські стандарти з плином часу необхідно змінювати, розробляти на їх основі нові, більш досконалі, які б враховували специфіку галузі та сучасні вимоги.

До того ж розвиток вітчизняної переробної промисловості, зокрема консервної, висуває необхідність розроблення таких термінологічних стандартів, які взагалі були відсутні.

До таких стандартів належить розроблений фахівцями інституту ДСТУ 6073:2009 «Консерви. Соуси, кетчупи, приправи. Терміни та визначення понять» [5], яким установлені відповідні українські терміни та визначення позначених ними понять у харчовій промисловості стосовно консервованих соусів (зокрема для дитячого харчування), кетчупів, приправ, виготовлених на основі овочевої та фруктової сировини.

На заміну ДСТУ 2073–92, ДСТУ 2074–92 фахівцями інституту розроблено проекти нових термінологічних стандартів: ДСТУ «Консерви овочеві та фруктові. Технологічні процеси та способи консервування. Терміни та визначення понять», ДСТУ «Продукти перероблення овочів і фруктів. Терміни та визначення понять», підготовлені відповідно до вимог ДСТУ 3966–2000 «Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять» [2].

Термінологічний стандарт стосовно технологічних процесів та способів консервування під час виготовлення овочевих і фруктових консервів устанавлює відповідні українські терміни та визначення понять і складається з таких основних структурних елементів:

- попереднє оброблення сировини;
- способи подрібнення сировини та продуктів;
- способи витягання соку;
- способи освітлення соку;
- способи готування матеріалів;
- попереднє теплове оброблення;
- способи консервування;
- хімічне консервування.

Даний стандарт містить 63 терміностатті і, відповідно, стільки ж термінів і визначених ними понять.

Термінологічний стандарт стосовно продуктів перероблення овочів і фруктів з можливістю використання грибних, зернових, молочних, м'ясних, рибних тощо компонентів устанавлює відповідні українські терміни та визначення понять і складається з таких основних структурних елементів:

- загальні поняття;
- консервовані овочеві, фруктові та грибні продукти;
- овочеві та фруктові консерви;
- десертні овочеві та фруктові консерви.

У стандарті «Продукти перероблення овочів і фруктів. Терміни та визначення понять» наведено 38 термінослів, в яких подано відповідні терміни та поняття, що ними визначені. При цьому слід відмітити, що даний стандарт не поширюється на назви м'ясних, рибних і молочних консервованих продуктів.

У даному стандарті вперше наведено цілу низку термінів, зокрема це такі терміни, як: «аджика», «консервовані продукти», «консерви», «харчові компоненти», «функціональні консерви» тощо та їх визначення – логічні описи понять через найближчі родові поняття та суттєві видові ознаки, що пов'язані логічними відношеннями.

Особливо слід зупинитися на таких термінах, як: «консервовані продукти» та «консерви». Переробна галузь стикається з цими поняттями ще з часів засновників технології консервування, перших консервників світового рівня – Нікола Аппера та В. М. Каразіна [6], але тільки зараз здійснено першу спробу застандартизувати ці поняття.

У даному стандарті наведено такі визначення вищезазначених термінів:

«Консервовані продукти» – це продукти перероблення овочів, фруктів, грибів, здатні зберігатися тривалий час без значних змін якості, які отримані шляхом застосування певного способу консервування (пастеризація, стерилізація, заморожування (охолодження), сушіння, концентрування, ферментування, оброблення хімічними консервантами тощо), який утворює такі умови, коли припиняється або значно уповільнюється життєдіяльність мікроорганізмів – збудників псування або харчових отруєнь;

«Консерви» – це продукти в герметичній тарі, стерилізовані або пастеризовані за режимами, які забезпечують їх промислову стерильність.

До того ж, окрім продуктів перероблення овочів і фруктів, стандарт доповнено таким видом сировини, як гриби і, відповідно, термінами, в яких йдеться про продукти їх перероблення.

Усі наведені в трьох стандартах терміни та визначення понять встановлені відповідно до сучасних вимог української системи стандартизації, а також з урахуванням вітчизняних досягнень в овочефруктопереробній промисловості шляхом аналізування інформаційних джерел і оброблення знайдених масивів інформації.

З метою створення термінологічних стандартів, які відповідають вимогам сучасної української ділової мови, всі проекти національних нормативних документів були погоджені Технічним комітетом стандартизації науково-технічної термінології (ТК 19) на базі Національного університету «Львівська політехніка» м. Львів.

ДСТУ 2073:2009 «Консерви овочеві та фруктові. Технологічні процеси та способи консервування. Терміни та визначення понять» [7] і ДСТУ 6073:2009 «Консерви. Соуси, кетчупи та приправи. Терміни та визначення понять» [5] набули чинності з 2009 року, проект ДСТУ «Продукти перероблення овочів і фруктів. Терміни та визначення понять» підготовлено до видання.

Висновки

Для розроблення нових термінологічних національних стандартів, гармонізованих з вітчизняною системою стандартизації і міжнародним законодавством стандартів, необхідним було розроблення нових методологічних підходів та методичних основ їх вивчення і стандартизації.

Одночасне розроблення і введення в дію трьох термінологічних стандартів сприятиме узгодженню між собою понять щодо технологічних процесів, які застосовують у переробній галузі, зокрема консервній галузі, і понять щодо предметів, отриманих внаслідок цих процесів, тобто – продуктів перероблення овочів, фруктів, грибів тощо.

Прийняття нових нормативних документів щодо вдосконалення національної нормативної бази на терміни та визначення понять буде сприяти чіткому дотриманню вимог цих документів та вимог, закладених у відповідних нормативних документах на готову продукцію овочефруктопереробної промисловості та нормативних документах на методи визначення якості та безпечності готової продукції, одержаної завдяки застосуванню певних технологічних процесів, та дозволить якісно задовольнити вимоги споживачів продуктів перероблення овочевофруктової промисловості, що, у свою чергу, сприятиме надійному захисту їхніх прав, а також буде запобігати ушкодженню здоров'я населення.

Література

1. Філіпчук Г., Цициліано О., Дерев'яно В. Історичне коріння стандартизації. – Ж. Стандартизація, сертифікація, якість, 2006, № 2. – С. 29-32.
2. ДСТУ 3966–2000 Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять. – Чинний від 2001–01–01. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 32 с. УДК 001.4:006.1:006.354. 01.020; 01.120.

3. ДСТУ 2073–92 Консерви овочеві і фруктові. Технологічні процеси. Терміни та визначення. – Чинний від 01.07.93. – Київ: Держстандарт, 1992. – 24 с. УДК 001.4+003.2. Група Н 00.
4. ДСТУ 2074–92 Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення.. – Чинний від 01.07.93. – Київ: Держстандарт, 1992. – 32 с. УДК 001.4–003.2. Група Н 00.
5. ДСТУ 6073:2009 Консерви. Соуси, кетчупи та приправи. Терміни та визначення понять. – На заміну ДСТУ 2074–92 в частині термінів 12, 16; Чинний від 2009–10–01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2009. – 8 с. Код УКНД 01.040.67.
6. Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л., Изотов А.К. Технология консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы. – М.: Пищевая пром-сть, 1980. – 336 с.
7. ДСТУ 2073:2009 Консерви овочеві та фруктові. Технологічні процеси та способи консервування. Терміни та визначення понять. – На заміну ДСТУ 2073–92; Чинний від 2009–07–01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2009. – 19 с. Код УКНД 01.040.67.

УДК 664.8:641.562(083.76)

ВПРОВАДЖЕННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГАЛУЗІ ДЕРЖАВНИХ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ НА КОНСЕРВОВАНІ ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ТА ЗАГАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Мазуренко І.К., канд. техн. наук, заступник директора з наукової роботи
Відокремлений підрозділ Національного університету біоресурсів і природокористування України
«Науково-дослідний та проектний інститут стандартизації і технологій екобезпечної та органічної
продукції», м. Одеса**

Узагальнено та науково обґрунтовано показники якості, які контролюються при виробництві продукції. Запропоновано впровадження державних нормативних документів на виробництво та методи дослідження якості консервованої продукції для загального, дитячого та лікувально-профілактичного харчування.

It was generalized and scientifically based the quality indices that are controlled during production of the produce. It was proposed to introduce state normative documents for production and methods for investigation of the quality of canned foods for general, infant nutrition and medical-prophylactic nutrition.

Ключові слова: безпечність, дитяче харчування, консервовані продукти, нормативні документи, показники, якість.

Харчування є одним з найважливіших чинників, які впливають на здоров'я населення. Воно забезпечує нормальний розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань, продовженню життя і створює умови для адекватної адаптації людини до навколишнього природного середовища. Питання здорового харчування населення є одним з найголовніших у реалізації соціальної політики держави. Успішне розв'язання проблеми залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Відомо, що терміни «безпечність харчового продукту» та «безпечний харчовий продукт» відрізняються. А саме: безпечність харчового продукту – це стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, який здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини, якщо він спожитий за призначенням. У той самий час безпечний харчовий продукт – це харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання або використання за призначенням [1].

Питання безпечності та якості продуктів дитячого та загального харчування набуло великої важливості в міжнародній торгівлі за останні десять років. Угоди, досягнуті під час Уругвайського раунду багатосторонніх переговорів щодо торгівлі, та заснування Світової організації торгівлі (СОТ) вперше привели до появи загальних торговельних правил щодо сільськогосподарської та харчової продукції.

Включення міжнародних нормативних документів на харчову продукцію до Угоди СОТ щодо санітарних та фітосанітарних заходів та до Угоди стосовно технічних бар'єрів у торгівлі забезпечило однакові правила гри для країн, що займаються експортом сільськогосподарської та харчової продукції, у тому числі продукції для дитячого харчування.